

Éclairs s čokoládovou polevou

25 kusů



Jednoduchý



do 60 Min.



Na těsto:

100 ml voda
100 ml mléko polotučné
80 g máslo
10 g cukr
1/2 zarovnaná KL sůl
125 g hladká mouka
4 ks vejce velikost M

Na náplň:

1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker
400 ml mléko polotučné
70 g cukr
4 kusů žloutek
150 g máslo změknuté

Na ozdobení:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

- 1 Na přípravu těsta v kastrůlku svaříme vodu s mlékem, máslem, cukrem a solí. Směs odstavíme, přidáme mouku a vyšleháme dohladka. Směs vložíme do mísy, po jednom přidáme rozšlehaná vejce a vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšší stupni dohladka. Cukrářskou kapsu se zdobící špičkou naplníme těstem a na plechy vyložené pečicím papírem vytváříme tyčinky dlouhé asi 9 cm. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200°C
Horkovzdušná: 180°C
Doba pečení: 20 Min.

15 min = 1 plech (počas prvých 15 minút pečení troubu neotvíráme)

- 2 Pečivo necháme vychladnout.
- 3 Na ozdobení rozpustíme polevu podle návodu na obalu a povrch Éclairs polijeme. Polevu necháme ztuhnout.

Tip

- Pro ideální konzistenci odpalovaného těsta doporučujeme přidávat stejný objem vajec jaký je objem vody a mléka. V případě Éclairs tedy k 200 ml vody a mléka přidáme 200 g vajec.